



Slow Food
Foggia e Monti Dauni



D'Arapi Gourmet

Indovina chi viene a cena

**LA CENA DEGLI AUGURI.....A PEPPE ZULLO
25 ANNI, MA NON LI DIMOSTRA!**

VENERDI 16 DICEMBRE 2011

San Severo Cantine D'Arapi

Via Zannotti, 30



Slow Food
Foggia e Monti Dauni

Continua il progetto di portare fuori dalle proprie mura grandi ristoranti per incontrarli nel Palazzo D'Araprì.

Grande serata in compagnia di PEPPE ZULLO di Orsara di Puglia.

Ristorante pluripremiato e riconosciuto dalle guide del settore tra i piu' meritevoli di tutta la Puglia.

Il successo di Peppe parte da una passione smisurata per la sua terra, per la ricerca ossessiva delle materie prime eccellenti, le erbe spontanee, fino ad arrivare al proprio orto, sorto prima vicino al ristorante di Piana Paradiso e poi nella bellissima tenuta Villa Jamele. Festeggeremo ripercorrendo insieme i primi venticinque anni di attività del mitico Peppe, che è diventato l'ambasciatore della Daunia in tutto il mondo.

Ore 19:30 Visita alle cantine

Ore 20:30 Cena

Menù

BENVENUTO IN CORTILE:

**CROSTINI IN SALSA DI MARASCIUOLO
PANE DI ORSARA E FILETTI DI POMODORO
PIRAMIDI CAPRESE
INVOLTINI DI BORRAGINE
FAVE E CICORIE
FAGIOLI DI MONTAGNA CON ERBE SPONTANEE**

ANTIPASTO:

**URAGANAT (FINOCCHIO CON BACCALÀ E
CANESTRATO PUGLIESE)**

I PRIMI:

**SCIALATIELLI DI GRANO ARSO CON CAPOCOLLO
DI MAIALE NERO, POMODORI VERNINI ED ERBE
SELVATICHE**

**MACCHERONCELLI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI
ANATRA MUTA E CACIORICOTTA DI ORSARA**

I SECONDI:

**RAVIOLI DI DIETROCOSCIA DI VITELLO
PODOLICO
CON ZUCCA, CACIOCAVALLO MAGGENGO E
TARTUFO NERO DELLA DAUNIA**

CONTORNO:

**CICORIELLE SELVATICHE E PATATE CON SALE E
OLIO DI NASUTA**

PRE DESSERT:

**SEMIFREDDO AGLI AGRUMI E MOUSSE DI
RICOTTA DI PECORA**

DESSERT:

**DALLA PASTICCERIA CASOLI di TROIA
LA TORTA PASSIONNATA
IL PANDI PUGLIA**



Slow Food
Foggia e Monti Dauni

Dalla cantina:

- D'Araprì Brut

- D'Araprì Riserva Nobile 2006

- La Dama Forestiera Rosè Special cuvèe 2005

- D'Araprì Gran Cuvèe XXI secolo 2004

Costo della serata Soci Slow Food € 50, Non Soci € 55

Posti max 70

Informazioni e prenotazioni

Salvatore Taronno (Fiduciario Slow Food condotta Foggia e Monti Dauni)

Mob. 335 6593583

Email: fiduciario@dauniaslow.it

Cantine d'Araprì 0882.227643

Email: info@darapri.it

ALAZZO

d'Araprì